易牙遺意

易牙遺意敘

自放生戒殺之教盛於六代人主至曰舉蔬食士大夫亦有蟹蛤自給者是時食經乃多至百餘卷今天下號極靡三吳尤甚尋常過從大小方圓之器儉者率

半百而食經未有聞焉可怪也
豈古人約於品而詳於法今人
疎于法而後於品與抑品逾繁
則法逾重不傳與及覩世所傳
禁中方醴醢菰菓麃非飴也此
石家沃釜物耳豈堪代鹽豉耶

善謔者至謂醇酒蜜物可用訊
賊快哉獨韓氏方為豪家所珍
予效其書諂之醲不鞔胃淡不
槁舌出以食客往往稱善因梓
以公咲世之司刀俎者且為之
解嘲曰而謂予不知饕餮氏為

永戒乎夫能為不厭精不厭細
不得嘗不食也者則口腹豈遑
為尺寸之膚哉
檇李梅顛道人周履靖撰

易牙遺意上卷目録

醞造類

脯鮓類

蔬菜類

下卷目録

諸湯類

諸茶類

食藥類

目錄終

易牙遺意卷之上

吴郡韓奕公望編次

嘉禾梅墟周履靖校

醖造

桃源酒

白麯二十兩剉如棗核水一斗浸之待發糯米一斗淘極淨炊作爛飯攤冷以四時消息氣候投於麯汁中攪如稠粥候發即更投二斗米飯甞之或不似酒勿怪候發又投二斗米飯其酒

即成矣如天氣稍煖熟後三五日甕頭有澄清
者先取飲之縱令酣酌亦無傷也此本武陵桃
源中得之後被齊民要術中採掇編録皆失其
妙此獨眞本也今商議以空水浸米尤妙每造
一斗水煮取一升澄清汁浸麴俟發經一日炊
飯候冷即出瓮中以麴麥和還入瓮内每投皆
如此其第三第五皆待酒發後經一日投之五
投畢待發定訖一二日可壓即大半化爲酒如
味硬即每一斗蒸三升糯米取大麥糵麴大匙

白麯末一大分熟攪和盛葛布袋中納入酒甏候甘美卽去其袋凡造酒北方地寒卽如人氣投之南方地煖卽須至冷爲佳也

香雪酒

用糯米一石先取九斗淘淋極清無渾脚爲度以桶量米准作數米與水對充水宜多一斗以補米脚浸於缸內後用一斗米如前淘淋炊飯埋米上草蓋覆缸口二十餘日候浮先瀝飯殻次瀝起米控乾炊飯乘熱用原浸米水澄去水

脚白麯作小塊二十斤拌匀米殼蒸熟放缸底如天氣熱出火氣打拌匀後盖缸口一週時打頭扒打後不用盖半週時打第二扒如天氣熱須再打出熱氣三扒打絶仍盖缸口候熟如要用常法大抵米要精白淘淋要清浄扒要打得熱氣透則不致敗耳

碧香酒

糯米一斗淘淋清浄内將九升浸甕内一升炊飯拌白麯末四兩用篘埋所浸米内候飯浮撈

起蒸九升米飯拌白麯末十六兩先將浮飯置甕底次以浸米飯置甕內以原淘米漿水十斤或二十斤以紙四五重密封甕口春秋數日如天寒一月熟

臘酒

用糯米二石水與酵共二百斤足秤白麯四十斤足秤酸飯二斗或用米二斗起酵其味釀而辣正臘中造煮時大眼籃二箇輪置酒瓶在湯內與湯齊滾取出

建昌紅酒

用好糯米一石淘浄傾缸内中留一窩内傾下水一石二斗另取糯米二斗煮飯攤冷作一團放窩内盖訖待二十餘日飯浮漿酸摝去浮飯瀝乾浸米先将米五升淘浄鋪於甑底将濕米次第上去米熟畧攤氣絶㽅在缸中盖下取浸米漿八斗花椒一兩煎沸出鑊待冷用白麯三斤搥細好酵母二碗飯多少如常酒放酵法不要厚了天道極冷放煖處用草圍一宿明日早

將飯分作五處每處放小缸中用紅麯一升白麯半升取酵亦作五分每分和前麯飯同拌勻踏在缸內將餘在熟水盡放面上蓋定候二日打扒如面厚三五日打一遍打後面浮漲足再打一遍仍蓋下十一月二十五日十二月一月熟正月二十日熟餘月不宜造榨取澄清併入白檀少許包褁泥定頭糟用熟水隨意副入多少二宿便可榨

白麯

白麴一石糯米粉一斗水拌令乾濕得所篩子格過踏成餅紙褁掛當風處五十日取下日晒夜露每造酒米一斗宜用麴十兩

紅白酒藥

用草菓五箇青皮官桂砂仁良姜茱萸光烏各二斤陳皮黄栢香附蒼朮乾姜野菊花杏仁各一斤姜黄薄苛各半斤每藥末二斤粳米粉一斗辣蓼三斤或五斤水姜二斤舂汁和滑石末一斤四兩如常法盦之上等料更加蓽撥丁香

細辛三顆益智丁皮砂仁各四兩凡酒內止可用砂仁餘藥皆不可用其外桑椹松枝可和炊飯入缸內橘皮沉香木香檀香可入酒皆取其香紅曲入酒取其色地黃黃精入酒取其補益也

三黃糟

三伏中糯米二斗罨作黃子一斗用酒藥做成白酒槳一斗炊作軟飯三件一處拌勻入甕泥箬密封日晒至秋冬用或和在醬內尤佳

醋

用粳糯米不拘糙與白皆可以七升五合水浸三日炊飯白麯一斤半秤水二十五斤和勻入瓮厚紙五層密封五十日熟二醋下水十二斤三醋下水八斤春秋二社皆可造亦有以米罨成黃子者

又法

正立伏日粳米糙白皆可 粞亦可五斗水浸一日一換水七次炊飯入瓮內候七日下水其飯

一斗對水一斗下後每日打二次候熟濾去醋糟煎過入瓶內放炒糙米一撮尤妙

又法

二斗米浸二日蒸飯和麸皮一斗罨成黃子晒乾再用米炊飯二斗乘熱和前黃子十分捺實在缸內一斗米下二斗水缸上用盖密封候其熟用茴香煎煑入瓶須正伏中造

豆醬

用黃豆二石晒乾揀淨去土磨去殼沸湯泡浸

候漲上甑蒸糜爛停如人氣溫拌白麪八十斤
官秤或七十斤攤蘆蓆上約二寸厚三五日黃
衣上畨轉再攤罨三四日手挼碎塩五六十斤
水和下缸拌抄上下令勻以塩摻缸面其塩宜
淋去灰土草屑水宜少下日後添冷塩湯大抵
水少則不酸黃子攤薄則不發熱且色黃厚則
黑爛且臭下缸後遇陰雨小棒撐起缸蓋以出
其氣炒塩停冷摻其面天晴一二日便打轉令
白頻打令其勻且出熱氣須正伏中造

又法

用大麥磨粉其色味尤甜而黒汁且清凡醬止宜過歳過則味減矣

又醬油法

黄豆挼去衣取一斗净者下塩六斤下水比常法增多熟時其豆在下其油在上也

脯鮓

千里脯

牛羊猪肉皆可精者一斤醲酒二盞淡醋一觥

白塩四錢冬三錢茴香花椒末一錢拌一宿文武火煑令汁乹晒之 詩曰

不問猪羊與太牢一斤切作十來條一䀉淡醋二䀉酒茴香花椒末分毫白塩四錢同攪拌淹過一宿慢火熬酒盡醋乹穿晒却味甘休道孔聞部

䑋脯

新宰圈猪帶熱精肉一斤切作四五塊炒塩半兩擦入肉中直待筋脉不收日晒半乹量用好

酒和水并花椒蒔蘿橘皮慢火煮乾碎搥

火肉

以圈猪方殺下只取四隻精腿乘熱用塩每一斤肉塩一兩從皮擦入肉内令如綿軟以石壓竹柵上置缸内二十日次第番三五次以稻柴灰一重間一重疊起用稻草烟熏一日一夜掛有烟處初夏水中浸一日夜净洗仍前掛之

臘肉

肥嫩獖猪肉十斤切作二十段塩八兩酒二斤

調勻猛力搦入肉中令如綿軟大石壓去水痕

十分乹以剩下所淹酒調糟塗肉上以篾穿之

掛通風處

又法

肉十斤先以塩二十兩煎湯澄清取汁將肉置

汁中二十日取出掛通風處

又法

夏月塩肉須用炒塩擦入勻淹一宿掛起見有

水痕便用大石壓去水乹掛風中

風魚

臘月鯉魚或鯽魚斤許者不去鱗只去腸雜拭乾炒塩一兩連鱗内外擦過淹四五日剁碎葱椒蒔蘿好酒拌匀釀在魚腹中皮紙包裹麻皮扎定掛當風處用時微火炙熟

炙魚

鱭魚新出水者治淨炭上十分炙乾收藏

又法

以鱭魚去頭尾切作段用油炙熟每段用箬間

盛瓦罐內泥封

水鹹魚

臘中鯉魚切大塊拭乾一斤用炒塩四兩擦過淹一宿洗淨瀝乾再用塩二兩糟一斤拌匀入瓮紙箬泥封塗

蟹生方

用生蟹剁碎以麻油或熬熟冷并草果茴香砂仁花椒末水姜胡椒俱爲末再加葱塩醋共十味入蟹內拌匀即時可食

魚鮓

鯉魚青魚鱸魚鱘魚皆可造治去鱗腸舊筅箒緩刷去脂膩腥血令十分淨掛當風一二日切作小方塊每十斤用生塩一斤夏月一斤四兩拌勻淹磁器內冬二十日春秋減之布裹石壓令水十分乾不滑不韌用川椒皮二兩蒔蘿茴香宿砂紅豆各半兩甘草少許皆為麄末淘淨白粳米七八合炊飯生麻油一斤半純白葱絲一斤紅麴一合半搥碎巴上俱拌勻磁器或木

桶按十分實荷葉盖竹片扦定更以小石壓在上候其日熟春秋最宜造冬天須淹下鮓坯可留臨用時旋將料物打拌此都伯造法也鱭魚用法但要乹方可

生燒猪羊肉法

腿精批作片以刀背匀搥三兩次切作塊子沸湯內隨漉出用布內紐乹每一觔入好醋一盞盐四錢椒油草果砂仁各少許供饌亦珍美

大爊肉

肥嫩杜圈猪約重四十斤者只取前胛去其脂
剔其骨去其拖肚淨取肉一塊切成四五斤塊
又切作十字爲四方塊白水煮七八分熟撈起
停冷搭精肥切作片子厚一指淨去其浮油水
用少許厚汁放鍋內先下燒料次下肉又次淘
下醬水又次下元汁燒滾又次下末子細燒料
在肉上又次下紅麴末以肉汁解薄傾在肉上
文武火燒滾令沸直至肉料上下皆紅色方下
宿汁畧下塩去醬板次下鰕汁掠去浮油以汁

清為度調和得所頓熱其肉與汁再不下鍋與豉汁鵞同法但不用紅麯加此豆豉擂在汁中

捉清汁法

以元去浮油用生鰕和醬搗在汁內一邊燒火使鍋中一邊滚起泛來掠去之如無鰕汁以猪肝擂碎和水傾入代之三四次下鰕汁方無一點浮油為度

留宿汁法

宿汁每日煎一滚停傾少時定清方好如不用

入錫器內或瓶礶內封蓋掛井中

用紅麯法

每麯一酒盞許隔宿酒浸令酥研如泥以肉汁解薄傾下

麄燒料方

炙用官桂白芷良姜等分不切完用

細燒料方

甘草多用官桂白芷良姜桂花檀香藿香細辛甘松花椒宿砂紅豆杏仁等分爲細末用

凡肉汁要十分清不見浮油方妙肉却不要乾枯

爊鴨羹

大肥鴨以石壓死甑過撏去毛剁下頭頸倒瀝血水在盆內留下却開肚皮去腸入鍋中先下醬水與酒并瀝下血水煑一滾方下宿汁并爊爊料擘碎入汁中又下胡蘿蔔多則損汁味又下研細猪脂臨熟火向一邊燒令汁浮油滾在一邊然後撇之汁清爲度又下牽頭以指按鴨

胃部上肉軟為熟細燒料紫蘇多用為主花椒次用甘草次用茴香以下並減半之用杏仁桂皮桂枝甘松檀香砂仁研為細末沙糖大蒜胡葱研爛如泥入前乾末和勻每汁一鍋約用燒料一碗又加紫蘇末另研入汁牽荳粉臨時多少打用

又煑鴨法

宿汁每日多留贉（徒感反）用法見大燒肉條鴨頭剩下盤受下血水自口邊起劃一刀取頸骨提

碎鴨煑軟後撈起搭脊血并瀝下血生塗鴨胷部上和細熝料再蒸用

帶凍薑醋魚

鮮鯉魚切作小塊鹽淹過醬煑熟收出却下魚鱗及荆芥同煎滚去查候汁稠調和滋味得所用錫器密盛置井中或水上用濃姜醋澆

瓜虀法

醬瓜生姜葱白淡笋乹或茭白蝦米雞胷肉各等分切作長條絲兒香油炒過供之

水雞乹

治大水雞湯中煮浮即撈起以石壓之令十分乹收

䰀蒸鵝

用肥鵝肉切作長條絲用塩酒葱椒拌匀放白䰀内蒸熟麻油澆供

又法

鵞一隻不剁碎先以塩淹過置湯盪鑼内蒸熟以鴨彈三五枚洒在内候熟杏腻澆供名杏花鵞

筭條巴子

猪肉精肥各另切作三寸長條如筭子樣以沙糖花椒末宿砂末調和得所拌匀晒乹蒸熟

燥子蛤蜊

用猪肉肥精相半切作小骰子塊和些酒煑半熟入醬次下花椒砂仁葱白塩醋和匀再下菉豆粉或麪水調下鍋内作膩一滾盛起以蛤蜊先用水煑去殻排在湯盌子内以燥子肉洗供新韭胡葱菜心猪腰子筍茭白同法

爐焙雞

用雞一隻水煮八分熟剁作小塊鍋內放油少許燒熱放雞在内略炒以鏇子或椀盖定燒極熱酒醋相半入鹽少許烹之候乾再烹如此數次候十分酥熟取用

蒸鰣魚

鰣魚去腸不去鱗用布拭去血水放盪羅内以花椒砂仁醬擂碎水酒葱拌匀其味和蒸之去鱗供之

酥骨魚

大鯽魚治淨用醬水酒少許紫蘇葉大撮甘草些小煑半日候熟供食

川猪頭

猪頭先以水煑熟切作條子用沙糖花椒砂仁醬拌匀重湯蒸頓

釀肚子

用猪肚一箇治淨釀入石蓮肉洗擦苦皮十分淨白糯米淘淨與蓮肉對半實裝肚子內用線

扎緊煮熟壓實候冷切片

蔬菜

醃盐瓜茄

老瓜嫩茄合五十斤每斤用淨盐二兩半先用半兩淹瓜茄一宿出水次用橘皮五斤新紫蘇連根二斤生姜絲三斤去皮杏仁二斤桂花四兩甘草二兩黄豆一斗煮酒五斤同拌入瓮合滿捺實箬五層竹片捺定箬裹泥封晒日中兩月取出入大椒半斤茴香砂仁各半斤拌匀晾

晒在日内發熱乃酥美黄豆須揀大者煮爛以
麸皮罨熟去麸皮净

糖蒸茄

牛妳茄嫩而大者不去蒂直切成六稜每五十
斤用塩一兩拌匀下湯焯令變色瀝乾用薄苛
茴香末夾在内沙糖二斤醋半鍾浸三宿晒乾
還滷直至滷盡茄乾壓扁收藏之

蒜梅

青硬梅子二斤大蒜一斤或囊剥净炒塩三兩

酌量用水煎湯停冷浸之候五七日後滷水將變色傾出再煎其水停冷浸之入瓶至七月後食梅無酸味蒜無葷氣也

釀瓜

青瓜堅老而大者切作兩片去穰畧用鹽出其水生姜陳皮薄荷紫蘇俱切作絲茴香炒砂仁沙糖拌勻入瓜內用線扎定成箇入醬缸內五六日取出連瓜晒乾收貯切碎了晒

蒜瓜

秋間小黃瓜一斤石灰白礬湯焯過控乾塩半兩淹一宿又塩半兩剥皮大蒜瓣三兩擣如泥與瓜拌匀傾入淹下水中熬好酒醋浸着涼處頓放冬瓜茄子同法

三煮瓜

青瓜堅老者切作兩片毎一斤用塩半兩醤一兩紫蘇甘草少許淹伏時連滷夜煮日晒凡三次煮後晒至雨天留甑上蒸之晒乾收貯

蒜苗乾

蒜苗切寸叚一斤塩一兩淹出臭水略晾乾拌
醬糖少許蒸熟晒乾收藏

藏芥菜法

芥菜肥者不犯水晒至六七分乾去葉每斤塩
四兩淹一宿取出每莖扎成小把宜小瓶中倒
瀝盡其水并前淹出水同煎取清汁待冷入瓶
封固夏月食

菉豆芽

將菉豆冷水浸兩宿候漲換水淘兩次烘乾預

掃地潔淨以水洒濕鋪紙一層豆於紙上以盆蓋之一日兩次洒水候芽長淘去殼沸湯畧焯姜醋和之肉燥尤宜

糟茄

中様晚茄嫩者水浸一宿時每斤用塩四兩好香糟一斤三宿脆妙

醬姜

社前姜嫩無絲布擦之少塩一宿晾乾入瓶布褁口置醬缸内

三和菜

淡醋一分酒一分水一分塩甘草調和其味得所煎滚乗熱下菜姜絲橘皮絲各少許白芷一兩片摻菜上重湯頓勿令開至熟

暴虀

菘菜嫩莖湯焯半熟紐乾切作碎少許油略炒過入器内入淡醋些許罨少頃可供

芥辣

二年陳芥子研細水調捺實碗内韌紙封固沸

湯三五次泡去黄水覆冷地上項後有氣入淡醋解開布濾去查

茄乾

夏月十分嫩茄蒸過晒乾入甕中封至冬月用苦蕒菜湯中焯過晒乾至冬月用

醬梨

梨子帶皮入醬缸内久而不壞香櫞去穰入醬亦可

易牙遺意上卷終

易牙遺意卷之下

吴郡韓奕公望編次
嘉禾梅墟周履靖校

籠造

大酵

凡麵用頭羅細麵足秤雙斤十箇十分上白糯米五升細麯三兩紅麯發糟四兩以白糯米煑粥麵打碎糟和温湯同入磁砵置温暖處或重湯一週時待發作濾粕取酵凡酵稠厚則有力

如用不敷溫湯再濾轄足天寒水凍則一過時過半盖須其正發方可用和麵分作其麵三四次和酵成劑其起發搦勻捍成皮子包餡之後布盖於燒火處如天冷左右生火以和之必候麪性起發得十分滿足可以浮水方可上籠發火猛燒直至湯氣透起到籠頂盖一發火即定不可再發火矣若做太孝饅頭則用酵頭硬名曰㨮酵

小酵

用碱以水或湯搜麪如前法其搜麪春秋二時用春燒沸滚湯點水便搜夏月滚湯騰冷大熱用冷水冬月百沸湯點水冷時用沸湯便搜餅同此法

又法

用酒糟面晒乾收貯每用酙量多少以滚湯泡放温暖處候起發濾其汁和麪如大酵法蒸造

䶗餡

十分為率羊肉餡用羊肉二斤薄切沸湯略焯

過羊脂半斤切骰子塊生姜末四兩橘皮絲二錢杏仁五十箇塩一合葱白四十莖同切剁爛任意饅頭餛飩俱可

水明角兒

白麪一斤滚湯内逐漸散下不住手攪作稠糊分作一二十分冷水浸至雪白放按上擁出水入豆粉對半搜作劑薄皮與饅頭同法

爐造

椒塩餅

白麪二斤香油半斤塩半兩好椒皮一兩茴香半兩三分爲率以一分純用油椒塩茴香和麪爲穰更入芝麻麄屑尤好每一餅夾穰一塊捏薄入爐

又法

用湯與油對半內用糖與芝麻屑并油爲穰

酥餅

油酥四兩蜜一兩白麪一斤搜成劑入脫作餅上爐或用猪油亦可蜜用二兩尤好

風消餅

用糯米二升擣極細爲粉作四分一分作梓一分和水作餅煮熟和見在二分粉一小㲼蜜半㲼正發酒醅兩塊白餳同頓鎔開與粉餅捍作春餅樣薄皮破不妨熬盤上煿過勿令焦掛當風處遇用量多少入猪油中煠之煠時用筯撥動另用沙糖白麪拌和得所生麻布擦細糝餅上

又一法

只用細熟粉少許同麥捍扯攤於篩上晒至十分乾凡粉一斗用芋末十二兩

肉油餅

白麪一觔熟油一兩羊猪脂各一兩切如小豆大酒二盞與麪搜和分作十劑捍開裹精肉入爐內燒熟

素油餅

白麪一觔真麻油五兩搜和成劑隨意如沙糖餡印脫花樣爐內炕熟

燒餅麪䴵

取頭白細麪不倶多少用稍温水和麪極硬劑再用桿杖押倒用手逐箇做成雞子樣餅令極光滑以快刀中腰週遭壓一豆深鍋内熬白沙炕熟若麪䴵以白土炕之々將白沙又桿餅着少銮更日不乾

香花餅

用十分頭羅雪白麪蒸熟十分白色凡用麪二斤猪油六兩油半斤糟猪脂切作骰子塊和少

水鍋内熬烊莫待油盡見黄焦色逐漸舀出未盡再熬再舀如此則油白和麪爲餅底熬盤上畧放草柴灰上面鋪紙一層放餅在上熯

芋餅

生芋妳搗碎和糯米粉爲餅油煎或夾糖豆沙在内尤妙

韭餅

帶膘猪肉作燥子油炒半熟韭生用切細羊脂剁碎花椒砂仁醬拌勻捍薄餅兩箇夾餡子熯

之薢菜餅同法

白酥燒餅

麪一箇油二兩好酒酷作酵候十分發起即用揉令十分列芝麻糖者如前法每麪一箇糖二兩可做十六箇㰅

薄苛餅

頭刀薄苛連細枝爲末和炒麪粹六兩乾沙糖一斤和勻令味得所入脫脫之

捲煎餅

餅與薄餅同用羊肉二斤羊脂一斤或猪肉亦可大槩如饅頭餡須多用葱白或笋乹之類裝在餅内捲作一條兩頭以麪糊粘住浮油煎令紅焦色或只熯熟五辣醋供與素餡同法

糖榧

白麪入酵待發滚湯搜成劑切作榧子様下十分滚油煠過取出糖麪内纒之其纒糖與麪對和成劑

肉餅

每麪一斤用油六兩餡子與捲煎餅同拖盤熯用餳糖煎色刷面

油䬸兒

麪搜劑包餡作䬸兒油煎熟餡同肉餅法

麻膩餅子

肥鵞一隻煮熟去骨精肥各切作條子用焯熟韭菜生姜絲茭白絲焯過木耳絲笋乾絲各排碗内蒸熱麻膩并鵞汁熱滾澆餅似春餅稍厚而小每卷前味食之

糕餌

藏粢

澄細糖豆沙入薄苛少許澄細糯米粉捍薄皮子包豆沙卷如筒子蒸之

五香糕

上白糯米和粳米二六分芡實乾一分人參白术茯苓總一分磨極細篩過用白沙糖茴香薄苛滾湯拌勻上甑蒸

水糰

澄細糯米粉帶濕以沙糖少許作餡爲彈子大煮熟置冷水中澄粉者以絶好糯米淘淨浸半日帶水磨下置布袋中瀝乾

鬆糕

陳粳米一斗沙糖三斤米淘極淨烘乾和糖洒水入臼舂碎於内留二分米拌舂其粗令盡或和蜜或純粉則擇其黑色米凡蒸糕須候湯沸漸漸上粉要使湯氣直上不可外泄不可中沮其布宜踈稻草攤甑中

生糖糕

粳米四升糯米半升春秋浸一二日搗細蒸時用糖和粉捏作碎塊排布粉内候熟搙成劑切作片

槖蒸

糯米淘淨蒸軟熟和糖拌匀用箬葉槖作小角兒再蒸

香頭

砂糖一斤大蒜三囊大者切作三分帶根葱白

七莖生姜七片射香如豆大一粒各置各件瓶底次置糖在上先以花箬扎之次以油單紙封重湯内煑週時經年不壞臨用旋取少許便香

夾砂團

沙糖入赤豆或菉豆砂撚成一團外以生糯米粉裹作大團蒸或滚湯内煑

粽子

用糯米淘净夾棗栗柿乹銀杏赤豆以茭葉或箬葉裹之

又法

以艾葉浸米裹謂之艾香粽子凡煮粽子必用稻柴灰淋汁煮亦有用些許石灰煮者欲其茭葉青而香也

湯餅

燥子肉麪

豬肉嫩者去筋皮外精肥相半切作骰子塊約量水與酒煮半熟用胰脂研成膏和醬傾入次下香椒砂仁調和其味得所煮水與酒不可多

其肉先下肥又次下葱白切肉塊不可帶青葉
臨鍋調菉豆粉作糨

餛飩

白麪一斤塩半兩和如落索麪更頻入水搜和
爲餅劑少頃操百十遍擀爲小塊捍開菉豆粉
爲粹四邊要薄入餡其皮堅臕脂不可搭在精
肉用葱白先以油炒熟則不葷氣花椒姜末杏
仁砂仁醬調和得所更宜笋菜煠過萊菔之類
或蝦肉蟹肉藤花諸魚肉尤妙下鍋煑時先用

湯攪動一條條在湯內沸則頭頭洒水令湯常如魚津樣滾則不破其皮而堅滑

水滑麪

用十分白麪揉搜成劑一斤作十數塊放在水候其麪性發得十分滿足逐塊抽拽下湯煑熟抽拽得闊薄乃好麻膩杏仁膩鹹筍乾醬瓜糟茄姜淹韭黄瓜絲作虀頭或加煎肉尤妙

索粉

每乾粉一斤用濕粉二兩打成厚漿放鏇中每

添滚湯一次觧薄便連鏇子放湯鍋内煮之取出不住手打攪務要稠膩如此數次候十分熟大槩春夏漿宜稍厚秋冬宜薄以筯鍬起成牽絲垂下不斷方好候温和乹粉成劑如索不下添些熱湯如大注下添些調匀團在手中搓索下滚湯中浮起便撈在冷水中瀝乹隨意葷素澆供只用芥辣尤妙

齋食

造栗腐

豎粟和水研細先布後絹濾去殼入湯中如豆腐漿下鍋令滚入菉豆粉攪成腐凡粟二分豆粉一分芝麻腐同法

麩鮓

麩切作細條一斤紅麴末染過雜料物一斤笋乾蘿蔔葱白皆切絲熟芝麻花椒二錢砂仁蒔蘿茴香各半錢塩少許熟香油三兩拌匀供之

煎麩

上籠麩坯不用石壓蒸熟切作大片料物酒漿

煑透眼乾油鍋內浮煎用之

五辣醋

醬一匙醋一盞沙糖少許花椒胡椒各五十粒生姜乾姜各一分砂盆內研爛可作五分供之

一方煨葱白五分或大蒜少許

果實

糖橘

洞庭塘南橘一百個寬湯煑過令酸味十去六七皮上劃開四五刀捻去核壓乾留下所壓汁

和糖二斤塩少許沒其橘重湯頻之日晒直至

滷乹乃收

又法

只用塩少許以甘草末罨以湯浸其橘取起晾

乹以火燻之

糖林檎

林檎每箇横切四片去心壓乹糖少許拌匀蒸

過晒乹收

又法

櫼去皮用甘草花椒茴香末拌勻蒸過晒乾

糖脆梅

官成梅一斤此梅肉多核小圓者佳飛塩一兩白礬半兩量水調勻下缸浸梅子没至背五六日後梅黄量數漉出以水淋塩礬去氣味盡每箇切去核再下白水浸一宿令味淡若嘗得味酸再換水浸至淡滚湯焯過瀝乾滚糖漿候溫浸一宿漉出再將糖漿滚熱焯過瀝乾待梅并糖漿溫并浸梅在糖漿内如漿濃則可久留溫

則梅不皺煑須如此再漉再浸三五次則佳矣

糖楊梅

楊梅新摘者三斤滚湯焯過三次瀝乾沙糖二斤盪羅内排楊梅一層次排頭刀薄荷一層如此排盡蒸透晒之後出在磁器晒到七八分乾爲度如遇雨天則焙之其洋下糖汁再入楊梅以乾收之

蜜梅

極脆青梅一斤塩一兩礬半兩浸梅如前糖脆

梅法去其酸味投蜜中三五次換蜜其梅下蜜還可作湯用

灌藕

大莖生藕取中段用瓊芝煎湯調沙糖灌入其孔内頂上半寸許油紙扎定放水缸内魚鱗煎湯尤佳可入香頭熟藕用菉豆粉濃煎糖湯生灌藕孔中依前扎定蒸熟

甘豆糖

大黑豆半升浸一宿烘乾白水煮熟留下豆汁

再以稻草灰淋一兩約入些許鹼再煑至十分
酥美盆水扶淨三四次元汁和濃糖澆供

凉豆

馬豆一升二合揀去小者水淘淨烘乾剝頭灰
汁砂鍋內入生姜二小塊切片淡竹葉一把不
解把茭白二塊搥碎炭火煑逐旋入灰汁煮酥
爛爲度漉起以水淋淨入鍋寬着水煑三五次
沸又再換水白芷二塊煑以豆無灰氣爲度漉
乾別以好糖一斤足秤水一小碗熬糖三四沸

濾相先以糖三分之一和湯一半砂鍋內熬濃
待溫入豆微以火溫之不令至熱如此三兩時
却漉豆令乾別溫所留二分糖令熱入豆
入香法射香少許入生姜汁三兩滴磨於盛豆
之器底即熱糖并豆投之密覆勿令泄氣報法
如過一二日漉豆起令乾却入以元糖汁隨意
多少加糖再熬數次候糖溫入豆復浸移時再
漉出熬如前候糖溫入豆若有餘每用前法熬
之日一次

塩豆

大新黃豆一升淘淨先以白塩三錢甘草三錢烏梅一錢煎濃汁去粗停冷再溫量分多少許浸豆至半生半熟餘湯下鍋子齊平猛火燒至湯乹更于火上焙之

麻糖

芝麻一升沙糖六兩餳糖二兩炒麫四兩更和薄荷末少許搜搙成劑切片凡熬糖手中試其稠粘有牽絲方好

炒糰

大黃豆淘淨炒過勿令焦去殼磨末如粉細入乾沙糖拌勻重篩過入香頭少許候糖性來木脫如銀杏者脫之糖用白沙糖尤好脫子用角雕者則脫滑

瑪瑙團

沙糖三斤半白麪二斤胡桃肉十兩先用糖一斤半水半盞和麪炒熟次用糖二斤水一盞溶開入前麪在內拌炒候糖與麪微得丸子拌胡

桃肉捜匀作劘切片

一糖姜

嫩姜一斤湯煮去其辣味六七分沙糖四兩煮六七分乹再換糖四兩煮乹如嫌味辣再依前煮一次其煮剩糖汁留下調湯

荆芥糖

荆芥連細枝梗扎如花朶樣膏子糖一層炒芝麻一層焙乹薄荷同法

松花餅

新松花細末白沙糖和勻篩過摟其性潤來隨
意作脫脫之或入香頭少許尤妙

糖煎冬瓜

冬瓜一斤老者切如刀股段去皮穰用水一桶
將瓜在內以石灰一撚浸少時漉出瀝水盡却
入沙糖一斤半同冬瓜入鍋內熬令水盡將出
晒乾帶琥珀色收之

薰楊梅

大楊梅置竹篩放缸內下用糠火薰缸上用蓋

以核內仁熟爲度入甕時每一百箇用鹽四兩層層摻上則潤而不枯橘子同法

桃杏乾

桃杏用湯入鹽少許畧焯過晾乾水蒸而晒之一枚切作三四片

蜜橙

脆橙每箇劃作四稜煮去七八分酸水壓匾浸蜜中重湯頓令乾晒收貯仍先捻去核方煮晒時居滷乾

諸湯類

青脆梅湯

用青消梅三斤十二兩生甘草末四兩炒塩一斤生姜一斤四兩青椒三兩紅椒半兩去核擘開兩片大率青梅湯家家有方其分兩亦大同小異初造之時香味亦同藏至經月便爛熟如黄梅湯耳蓋有說焉一者青消梅須用在小滿前採槌碎核去仁不得犯手用乾木匙撥去打拌亦然槌碎之後攤在篩上令水畧乾二用生

甘草三用炒鹽須待冷四用生姜不經水浸擂碎五用青椒旋摘服乾前件一齊炒拌仍用匙抄入新瓶内止可藏十餘盞湯料者乃留些鹽摻面上用雙重油紙再紙緊扎餅口如此方得一脆字也梅與姜或畧犯手切作絲亦可

黄梅湯

肥大黄梅蒸熟去核净肉一斤炒鹽四兩乾姜末一錢半甘草末一兩半花椒茴香末隨意拌匀置磁器中晒

鳳池湯

烏梅去仁留核一斤甘草四兩炒塩二兩水煎成膏一法各等分三味杵爲末拌勻實按入瓶臘月或伏中合半年後焙乾爲末點湯服之或用水煎成膏

茘枝湯

烏梅肉四兩焙乾姜一兩甘草𠃵桂半兩氷糖二斤除糖外爲末拌勻每盞湯內着茘枝肉三四箇

橘湯

橘一斤去皮與穰膜以皮細切同擣碎炒鹽四兩甘草二兩生姜四兩擣汁和勻橙子同法

杏湯

杏仁不拘多少煮去皮尖浸水中一宿如磨菉豆粉法掛去水或加姜汁或酥蜜點又杏仁三兩生姜四兩炒鹽二兩甘草爲末一兩同擣

茴香湯

茴香椒皮六錢炒鹽二錢熟芝麻半升炒麪一

斤同爲末

梅蘇湯

烏梅一斤半炒鹽一斤甘草十兩紫蘇葉十兩檀香半兩炒麪十二兩

縮砂湯

砂仁甘草各一兩香附四兩炒鹽二兩

木樨湯

木樨花半斤炒鹽二兩甘草四兩檀香三錢炒麪半斤

棗湯

乹棗一斤去核生姜半斤炒塩二兩甘草陳皮各一兩同擣成膏

瑞香湯

山藥四兩烏梅一兩甘草一兩丁皮木香各一錢爲末

桂仙湯

木樨花不犯手篩去梗葉半斤炒塩一兩二錢半和花捺實罐中封數日取出插細甘草末四

兩滚湯一茶鍾泡以手和如麪放磁器中蒸百沸炒塩一斤右三味先將膏與塩和了次入木樨末放鑵中和之作末或加湯作膏子香橙湯同法

紫雲湯

甘草良姜桂皮各二兩砂仁乾姜甘松各一兩檀香半兩以水濃煎去查和塩調和其味得所一方良姜半斤切碎香油炒焦黄茴香半斤炒黄甘草四兩炒塩十二兩

諸茶類

末茶

新嫩茶芽五十兩菉豆山藥各一斤

又方

好茶十斤菉豆粉四斤苦參四兩甘草三兩

臘茶

江茶三錢腦子三錢射香半分百藥煎檀香白荳蔻各二分半甘草膏糯米糊成劑捏片子切作象棊塊

又方

建寧茶二兩孩兒茶二兩半腦子一錢射香二分甘草膏成劑更以茶末半兩入腦射少許作餅捍成薄片

香茶

孩兒茶四錢芽茶四錢檀香一錢二分白荳蔻一錢半射香一分砂仁五錢沉香二分半片腦四分甘草膏和糯米糊搜餅

又方

孩兒茶末茶各一兩片腦半錢射香一錢半甘草一錢寒水石半兩甘草膏為劑和匀入脫脫印須用胡桃油塗抹則易脫

又一法

只用熬熟香油用刷兒刷之脫滑又須衆手成造必須臘月造甘草膏稠之方好寒水石用一兩尤妙

法製芽茶

芽茶二兩一錢作母荳蔻一錢射香一分片腦

一分半檀香一錢細末入甘草内纒之

食藥類

透頂香

孩兒茶芽茶各四錢白荳蔻射香各一錢五分檀香一錢片腦一錢四分甘草膏子丸

硼砂丸

片腦五分射香六分硼砂五分寒水石六兩甘草膏丸硃砂一錢五分爲衣

丁香煎丸

丁香白荳蔻砂仁香附各二錢半沉香檀香蓽澄茄各六分片腦二分半甘松一錢二分用甘草膏丸

甘露丸

百藥煎一兩甘松訶子各一錢二分半射香半分薄苛二兩檀香一錢六分甘草末一兩二錢五分水撥丸晒乹用甘草膏子丸入射香爲衣

荳蔻丸

朮香三頼檀香蓬朮各一錢二分丁皮七錢姜

黄甘松藿香香附各三錢唐求八錢陳皮半兩十夏甘草各一兩五錢白荳蔻二兩净取一兩五錢爲毋水發丸

橄欖丸

百藥煎五錢烏梅八錢木瓜乹葛各一錢檀香五分甘草末五錢水發丸晒乹甘草膏爲衣

法製荳蔻

白荳蔻一兩六錢腦子一分射香半分檀香七分五厘甘草膏荳蔻作毋腦射爲衣

蓽澄茄丸

木香三𣏌蓬朮檀香各一錢丁皮六錢姜黃香附藿香各三錢二分半甘松陳皮五錢二分半唐求八錢蓽澄茄四兩爲毋甘草末八兩水發丸

法製杏仁

杏仁二兩四錢炒射香半分檀香七分甘草膏作纏又以杏仁板麸皮和炒熟去麸皮乘熱以甘草膏少許磁器内拌匀火上焙乹與桃仁同

法製橘紅

橘紅四兩作毋射香二分半檀香三錢甘草膏爲衣

醉鄉寶屑

茯苓半兩甘草一兩二錢半香附七錢半陳皮一兩塩煑甘松藿香檀香各一錢二分半丁皮二錢半砂仁七錢半白荳蔻半兩煎作咀同和一處

又方

塘南橘皮一兩塩煮過茯苓四錢丁皮四錢甘草末七錢砂仁三錢右件同搗爲粗片子

煎甘草膏子法

粉草一斤剉細沸湯浸一宿盡入鍋內煮用水煎至半濾去査紐乾取汁再入鍋慢火熬至二碗換入砂鍋炭火慢熬至一碗以成膏子爲度其査減水再煎三兩次取入頭汁內併煎

易牙遺意下卷終